

Schoko - Cookies - Sündhaft Gute

Kategorien: Plätzchen, Cookies

Zutaten für: 34 Plätzchen

		Sie schmecken wie Brownies
170	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
115	Gramm	Edelsuesse Schokolade, grob gehackt
115	Gramm	Ungesuesste Backschokolade, grob gehackt
115	Gramm	Butter, zimmerweich
225	Gramm	Zucker
2	groß.	Eier
1	Teel.	Vanilleextract (selbermachen, oder Dementsprechend weniger Vanillaroma)
120	ml	(0,5 amer. Tassenmass) Schokoladentropfchen
40	Gramm	Grobgehackte Walnuesse

Anleitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Zwei grosse Backbleche be fetten. Mehl, Backpulver, und Salz zusammen vermischen. Die beiden gehackten Schokoladen mit der Butter in einer Schuessel vermengen und die Schuessel in den Ofen 3 Min lang stellen, bis alles zerschmolzen ist. Gut durchruehren und auskuehlen lassen. Zucker und Eier werden zusammen verschlagen bis sie hellgelb sind und die Mixtur schoen glatt ist. Zuerst den Vanilleextrakt und dann die geschmolzene Schokolade einruehren, gut vermischen. Halbe tassenweise das Mehl beifuegen, nach jedem Zusatz gut verruehren. Zum Schluss sollte es einen glatten Teig geben. Die Schokotroepfchen und die Nuesse einarbeiten, dass sie ebenmaessig verteilt sind. Mit einem Essloeffel den Teig haefeweise aufs Blech geben, die Haeufchen gut ca. 2,5cm auseinander plaziert. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min backen, bis die Cookies aufgegangen sind und sie fest genug zum angreifen sind. Auf den Blechs (Back - Blechen) 2 Min rasten lassen ehe man sie aufs Drahtgitter gibt, um sie fertig auskuehlen zu lassen.

Alternatife : Masse auf 1-2 mit Backpapier belegtes Backbleche gleichmäßig streichen und etwas länger backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen, umdrehen, die Backfolie abziehen, wieder umdrehen mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoglasur einpinseln. Wenn die Glasur fest ist mit einem in heißem Wasser getauchtes Messer in gew. gleichmäßige Stückgröße schneiden.